# *Piletina sa testeninom*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **4** bataka sa karabatakom
- **2 kašike**brašna
- **2 kašike**ulja
- **1 kašika**zacinskog bilja
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**soli
- **50 g**tarane
- **4** veca paradajza
- **1 kašika**seckanog peršuna
- **1 glavica**crnog luka
- **2** vece šargarepe

## Priprema

Pilece meso otkostiti, uvaljati u brašno sa obe strane i pržiti na vrelom ulju sa obe strane. Kada uhvati lepu rumenu boju izvaditi iz tiganja, pa dodati luk secen na rebarca. Kad luk dobije staklast izgled dodati šargarepu isecenu na kolutove, naliti sa malo vode i dinstati. Vratiti i meso, dodajte oljušten i isecen paradajz i pustiti da se krcka u sopstvenom soku. Dodati zacine po želji. Dodati i taranu. Kuvati sve zajedno još 7 minuta. Skloniti sa vatre pa dodati seckan peršun. Prijatno.

## Savet